



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBASI

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 fincan su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Aldığı kadar un

Tuz

Çorbası için:

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı yeşil mercimek

1 yemek kaşığı salça

4 yemek kaşığı sıvı yağ

Kuru nane

Pul biber

Mercimekleri hafifçe haşlayıp suyunu süzün. (Bu işlemi yapmazsanız çorbanızın rengi koyu olacaktır)

Soğanları yemeklik doğrayıp tencerede sıvı yağda kavurun.

Ardından salçayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Salçanın kokusu çıktıktan sonra mercimeği ve 1 litre kadar sıcak suyu da tencereye ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın.

Bu esnada hamur malzemelerini derin bir kasede yoğurup mantı hamuru gibi sert bir hamur elde edin.

Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra oklavayla çok ince olmayacak şekilde açın.

Açtığınız hamurları önce 2 parmak genişliğinde şeritlere bölün.

Ardından şeritleri aralarını unlayarak üst üste koyup yarım santimetre genişliğinde kesin.

Çorbanın pişmesine yakın hamurları tencereye ekleyin.

5 dakika kadar daha pişirdiğiniz çorbanızı kuru nane ve pul biber ekledikten sonra servis edin.

